



CAVA GODOFREDO DEMI SEC

הענבים המשמשים ל- Godofredo Cava חצי יבשה הם מקבאו, פרלדה ושרל - לו. לאחר הבצירה הענבים נסחטים להפקת התירוש שמועבר לתסיסה בטמפרטורה מבוקרת למשך 20 יום. לאחר מכן, הנוזל מועבר לבקבוקים בתוספת שמרים וסוכר לתסיסה נוספת ויישון של 40 יום נוספים.

צבע: צהוב חיוור עם השתקפויות ירקרקות.
ארומה: עדינה ופירותית.
טעם: עדין ומאוזן עם פירותיות חזקה.
את הקאווה מומלץ להגיש בטמפרטורה של 5 - 6 מעלות צלזיוס, לצד מאכלים קלים ומנות קינוח.

אחוז כוהל: 11.5%.
נפח: 750 מ"ל.